



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003313 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Lug 2020 alle ore 12:18

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: **Difficile**

Piatto tipico della stagione: **Estate**

Come ti senti gustando la tua ricetta? **Felice**

Parmigiana di Melanzane di Francesco Cammarano

Un piatto realizzato dallo chef Francesco Cammarano, del ristorante Tre Olivi, per il volume 2020 del Team Costa del Cilento

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Ripieno di melanzane:

4 Melanzane lunghe medie

2 Mozzarelle di bufala

q.b. Pomodori secchi

q.b. Basilico

q.b. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato

q.b. Sale

q.b. Pepe

Pellicola di pomodoro:

300 ml Succo di pomodoro

3,6 g Gellano

q.b. Sale

q.b. Pepe

Spugna al basilico:

160 g Basilico sbollentato

70 g Zucchero a velo

5 g Lievito chimico

260 g Albume d'uovo

45 g Tuorlo

20 g Farina

40 g Fecola (Infusio)

Infusione di mozzarella:

300 g Mozzarella di bufala

250 g Panna

250 g Latte

q.b. Sale

q.b. Pepe

Strumenti di cottura

forno, chionis, sifone, pentole

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Cuocere le melanzane in forno a 300°C per quindici minuti. Appena cotte estrarre la polpa, stenderla sulla pellicola, mettendo al centro la mozzarella tritata, i pomodori secchi tagliati a julienne, il basilico spezzettato, sale pepe e formaggio; dopodiché mettere un altro strato di melanzana, chiudendo con la pellicola per formare un rotolino. Mettere un peso sopra e lasciare in frigo per una notte.

Per l'infusione di mozzarella: portare la panna e il latte a 50°C, poi immergere la mozzarella sminuzzata e lasciare l'infuso a raffreddare per tre ore. Trascorso questo tempo filtrare il tutto con lo chinois fine e aggiustate di sale e pepe.

Per la spugna al basilico: sbollentare il basilico e raffreddarlo in acqua e ghiaccio; frullare tutti gli ingredienti con un mixer e filtrare il tutto con lo chinois fine e sifonare con due cariche; appena pronto cuocere la spugna in microonde per 30 secondi.

Per la pellicola di pomodoro: portare il pomodoro ad abolizione con il gellano, far bollire per tre minuti e poi stendere su una teglia, formando uno strato di pellicola molto sottile e lasciar raffreddare.